Westfälische Nachrichten



Von Uwe Renners

n seinem Kräutergarten kommt Pater Thaddaus ins Schwärmen. Im Schatten der Benediktinerabtei hat er sich sein eigenes Reich geschaffen. "Da wächst die Zitronenmelisse, aber momentan ist ia nicht so viel zu sehen", sagt er. Aber im Sommer, da muss sein Garten ein kleines Paradies sein. Blühende Kräuter, ein fantasti-

»Es muss sehr genau gearbeitet werden.«

Pater Thaddäus

scher Blick über die Baumberge und ein Cellerar, der mit seiner schwarzen Kutte und der Abtei im Rücken liebevoll Kräuter zupft - ein Maler hätte seine Freude an dem Bild. Das Hobby des Benediktiners hat aber auch einen ganz konkreten Hintergrund.

Die Zitronenmelisse wird

lage dringend benötigt. Dort, auf dem Bauernhof, der einst die Keimzelle des Klosters war, lebten einst drei Geschwister und hatten keine Lust, jedes Mal bis Coesfeld oder Billerbeck zu fahren, um die Messe zu besuchen. Sie stifteten ihr Vermögen, um die Abtei zu bauen. Genau an dieser Stelle steht ein alter Spieker, liebevoll restauriert, in dem seit einigen Monaten hochprozentiges Kräuterelixier hergestellt wird. "Gerlever" heißt es und ist in drei Geschmacksvariationen und mit einer Volumenkonzentration Alkohol in Höhe von 42 Prozent zu bekommen.

Das Grundrezept ist 500 Jahre alt und kommt von Benediktinermönchen aus Frankreich. Die Feinbrennerei Sasse hatte es in ihrem Fundus und ist damit auf die Abtei zugegangen. Rüdiger Sasse hatte die Rezeptur in einem Antiquariat entdeckt und sprach die Abtei Gerleve an. Die hatte auf dem Bauernhof gerade ihre Wäscherei aufgegeben und mit dem Geld eines Stifetwa 100 Meter weiter im äl- ters den Spieker restauriert. testen Gebäude der Klosteran- "Das passte alles", sagt Pater



Mehr als zehn Zutaten kommen in den Likör, der in der Abtei Gerleve hergestellt wird.

gab es den ersten Ansatz des Kräuterelixiers in der alten däus sie liebevoll nennt, in den Spieker um. Bei der Produktentwicklung hatten Sasse und die Abtei auch die Fachhochschule Münster eingebunden. Es wurden Rezeptur-

Thaddaus, Im November 2012 varianten ausgearbeitet und diese im Labor sowohl einer intensiven lebensmittelche-Wäscherei, später zog die mischen als auch sensori-"Giftküche", wie Pater Thad- schen Prüfung unterzogen. Die Studenten testeten, wie sich die frischen Kräuter untereinander verhalten. Das musste auch sein. Frische Kräuter werden laut der Feinbrennerei in heutiger Zeit auf-

Zur Person

Pater Thaddaus

Pater Thaddaus Vos ist am 25. April seit 25 Jahren in der Abtei Gerleve. Als Cellerar entsprechen seine Aufgaben in etwa denen eines Finanzvorstands und Personalchefs in einem Wirtschaftsunternehmen und umfassen unter anderem die Vorratshaltung, die Ausgabe von Nahrungsmitteln und Bekleidung an die 44 Mitglieder der Gemeinschaft, die Organisation und Verteilung der anfallenden Arbeit und den Handel mit den im Kloster hergestellten Erzeugnissen.

Als Leiter der Wirtschaftsbetriebe ist der Cellerar der Vorgesetzte der zivilen Bediensteten der Abtei.

grund des Kostendrucks und der maschinellen Herstellung eigentlich nicht mehr genutzt. Mit der Fachhochschule zusammen sind so die drei Elixiere "Gelassenheit", "Harmonie" und "Inspiration" entstanden. Bilder zeigen, dass die Forschung den Studenten an der Fachhochschule viel Spaß gemacht hat.

Spaß hat auch Pater Thaddäus, der nun regelmäßig mit dem gastronomischen Betriebsleiter der Abtei, Hans-Joachim Köhn, im Spieker steht, um den Likör anzusetzen. 300 Liter Roggenalkohol in Kanistern und eine Vielzahl von Kräutern und Zutaten, unter anderem Zitronenschalen, Kalmuswurzel, Zimt, Nelken und besagtes Melissenkraut, stehen dort. Der Cellerar und Hans-Joachim Köhn sind die Einzigen, die die Mischung ansetzen dürfen. "Das ist alles Handarbeit", sagt Pater Thaddäus und bearbeitet die Kalmuswurzel in einem Mörser. "Es muss sehr genau gearbeitet werden. Auch die Mazerationszeit, also die Zeit in der Kräuter und Alkohol im Tank sind, muss genau beachtet werden. "Da spielt auch die Umgebungstemperatur eine große Rolle. Gerade jetzt im Winter merken wir, dass die Mazerationszeit um einiges länger ist als im Sommer. Probiert wird nur wenig und

»Einer unserer Mitbrüder könnte sich vorstellen. Bienen zu züchten.«

Pater Thaddaus

wenn, dann nur, um die Qualität zu gewährleisten. Die beiden Männer arbeiten hochkonzentriert. Für Pater Thaddäus ist es eine willkommene Abwechslung. Die Grundbasis des Likörs enthält neun Kräuter, die drei Geschmacksrichtungen (Inspiration, Harmonie, Gelassenheit) entstehen durch den Zusatz weiterer

Sasse geht und da noch einmal verfeinert wird", erklärt Pater Thaddäus. Er hat für die Zukunft noch einige Pläne. "Einer unserer Mitbrüder könnte sich vorstellen, Bienen zu züchten. So könnten wir auch unseren eigenen Honig beisteuern", verrät er. Und natürlich könnten auch noch weitere Kräuter, die jetzt aus werden. Und Pater Thaddäus hat noch weitere Ideen. "Ich

Beispiel Honig. "Wir erstellen könnte mir auch vorstellen, die Grundbasis, die dann zu dass wir Führungen anbieten und den Besuchern unsere .Giftküche' zeigen", sagt er. Anschließend könne der Tropfen im klostereigenen Restaurant auch verkostet werden. Dort ist er "jetzt schon der absolute Renner und verkauft sich wie geschnitten Brot" weiß Hans-Joachim Köhn. Dieser Likör sei ganz anders als die, die er bis dato probiert ökologischem Landbau bezo- habe. Und wenn Köhn das gen werden, selbst angebaut sagt, dann leuchten sein Augen und es kommt aus tiefer Überzeugung.



In dem alten Spieker gibt es so manches Detail zu entdecken. Kräuter und Zutaten wie zum Schnaps wird in den alten Karaffen aber nicht aufbewahrt.



Pater Thaddaus stellt in dem alten Spieker mit höchster Konzentration die Kräuter für den "Gerlever" zusammen.